

『紅くるり大根でピンク飯』

材料(2合分)

紅くるり大根	200g
塩鮭	1切れ
しめじ	1パック
塩	小さじ半
(塩鮭の辛さに応じて加減)	
酒	大さじ1
みりん	大さじ1



作り方

- ① 紅くるりの皮を薄くむき、1cm角きりにする。
- ② 炊飯器に洗い米・塩・酒・みりん・水を規定の目盛りまで入れ調味料が混ざるようにかき混ぜておく。
- ③ ②の米の上に紅くるり、しめじ、塩鮭を入れスイッチON!
- ④ 炊き上がったら、鮭の骨を取り、全体をかき混ぜる。
(大根の葉が付いていたら、細かく刻んで塩をし、固く絞ってご飯に混ぜてください。)

ご飯がピンクに染まって春らしい食卓に・